

《越剧》特种邮票首发

新华社杭州5月20日电(记者冯源)诞生于浙东古越大地上的越剧是我国最具代表性的剧种之一,中国邮政于20日推出《越剧》特种邮票1套3枚,邮票当天上午在浙江杭州首发。

这套邮票的画面分别取材自《梁山伯与祝英台》《九斤姑娘》和《陆游与唐婉》等三部作品。它们都是浙江小百花越剧院历经几代艺术家传承创新、精益求精的经典保留剧目。

当天的首发仪式在杭州市中心的小百花越剧场(蝴蝶剧场)举行。三组“小百花”优秀演员现场表演了这三部剧目的精彩片段。舞台上的精彩演出与背

景中的巨幅邮票影像,让“剧中人”“画中人”遥相呼应。而排队购买邮品的戏迷和邮友也提前很久就排起了长队。

《越剧》特种邮票的选材和创作也经过了长时间的打磨。浙江小百花越剧院院长王滨梅说,邮票上的画面是三部剧目中最具艺术魅力的典型情景——梁祝草桥结拜、九斤姑娘猜谜和陆游沈园重逢。设计者也充分体现了越剧在人物形象、舞美设计和服装造型上的韵味和精致。“希望公众在欣赏邮票的同时,也能感受到越剧经典的艺术魅力,也希望通过邮票发行,让越剧可以走得更远,让集邮爱好者也关注越剧。”



5月20日,浙江小百花越剧院青年演员张亚洲(右)、李云霞在活动现场表演新版《梁山伯与祝英台》选段。新华社记者韩传号摄

现代京剧《弄潮》展现新时代产业工人风采



图片由青岛市京剧院提供

新华社电 蓝色的海岸线、五彩斑斓的集装箱、高耸如林的桥吊、现代化的操作设备……由青岛市京剧院创排的现代京剧《弄潮》近日在中央歌剧院剧场精彩上演。

《弄潮》以京剧形式展现现代工业题材故事,讲述了山东省港口集团高级别专家张连钢及其团队建设全自动化码头的坎坷经历。多媒体的巧妙运用,增加了舞台的空间感、色彩感,现代化、智能化的港口场

景,令观众沉浸式地感受新时代产业工人风采。

现代语汇与传统戏曲的融合是该剧特点。富于韵味、节奏的唱词,创新的音乐和唱腔设计,让当下的情感表达与传统戏曲形式相融相合。现代京剧《弄潮》由山东港口集团、青岛演艺集团联合出品。中国戏剧梅花奖得主张建峰、王艳,裘派演员王越担纲主演,青岛市京剧院优秀中青年演员参与演出。

(记者周玮、胡梦雪)

澳门举办“香山文化论坛2024”

新华社澳门5月20日电(记者李寒芳)“香山文化论坛2024——‘近代香山人物与中国式现代化’学术年会”20日在澳门科技大学举办,与会专家学者围绕如何从历史中汲取经验和知识以推动中国式现代化建设展开研讨。

主办方介绍,近代以来,以容闳、唐廷枢、徐润、郑观应、孙中山等为代表的香山精英为探索中国现代化道路作出了杰出贡献,研究他们艰难探索的先驱之路和历史贡献,对当前推动中国式现代化建设具有重要的学术价值和启示意义。

中国历史研究院副院长、中国历史研究院澳门历史研究中心主任李国强在线致辞表示,深入探讨近代香山人物在中国现代化进程中的实践、作用和历史贡献,对拓展中国式现代化理论研究空间,丰富中国式现代化理论内涵,研究中国式现代化全面推进强国建设、民族复兴伟业具有独特意义和价值。

澳门基金会行政委员会副主席钟怡表示,由澳门基金会支持的香山文化论坛连续成功举办两届,已成为澳门历史文化界的一项品牌活动。通过香山文化

论坛,从澳门了解世界,由世界汇聚澳门,利用政策优势和历史文化底蕴,致力打造文化新名片。

澳门科技大学校长李行伟表示,本次论坛探讨香山精英群体挽救民族危亡、实现民族独立、探索中国现代化道路的事迹和贡献,挖掘香山人物爱国奉献、拼搏奋斗的精神,为推动中国式现代化建设提供历史经验和历史知识。

开幕式上,澳科大社会和文化研究所所长林广志作题为《澳门科技大学香山文化研究的进展与趋势(2023-2025)》的主题报告。中国历史研究院向澳门科技大学赠送由中国社会科学院学部委员、近代史研究所原所长张海鹏担纲主编的十卷本《中国近代通史》(修订版)。来自内地及澳门的多位学者,围绕唐廷枢、郑观应、容闳、唐国安等香山精英与中国现代化,郑观应人际交往、政商实践及其思想观念,郑观应编著的《盛世危言》以及晚清洋务运动等展开深入研讨。

论坛由中国历史研究院澳门历史研究中心与澳门科技大学唐廷枢研究中心、郑观应研究中心联合主办。

朋友送我一一只鸡

■吴广水

5月初的一天,一个从小学五年级同班开始就亲如兄弟般的好友,送我一一只鸡。说此鸡是专门饲喂稻谷兼少量青菜长大的,相信我一定会喜欢吃。听了好友的话,我家里的“大厨”,便把此鸡分成五份,准备慢慢享用。如何分呢?鸡身分成四部分,鸡颈、鸡头、鸡翅、鸡脚和鸡的内脏为一部分。这样的分法,是要细细品尝这传统方法饲养的鸡肉的味道。

从来,家里都是以煮的方式做汤。这下,家里的“大厨”决定用瓷盅炖汤。这炖汤,与平时煮汤所加的中药材是同样的。走出社会以后,因为在外长期奔波劳碌,回老家的时间少和没有多余的时间停留,致使曾经兄弟般情谊的多个好友,似乎相互间也变得生疏起来了。此次回老家去,也是碰巧遇上,于是才有了久违的“只应天上有”的鸡只品尝!想想等一会儿就要吃到这传统喂养的鸡肉,闻着扑鼻香的味道,唾液潺潺地在口腔里打转,我不得不吞咽不停。

上桌了——打开瓷盅盖子,那股和着药材味的鸡的香味,热气腾腾地袅袅升起,让我看着、闻着就精神亢奋!渐渐地,眯上眼睛,让心情平静一下。睁眼,用勺子将几块鸡肉放进一个装着酱油和蒜蓉混合的碟里,然后将一点热汤装进另一个碗里,手捧着汤碗不停地一边摇晃,一边用嘴唇测试着温度。待温度适口了,就慢慢地品尝开来。鸡汤,在口腔里不停地打转,纯香的味道,直冲喉咙,从鼻孔里漫溢出来,又萦绕在整个餐厅里。喝完了,又盛上一点,再重复着同样的步骤,味蕾的振奋,也达到了空前。

品尝了鸡汤的味道,就转为品尝鸡肉的味道了。用筷子夹一块鸡的大腿肉,蘸了调味,慢慢地放进嘴里,牙齿的力度由轻到重,由鸡皮到鸡肉,先后传出了两声的脆响,鸡肉和鸡皮的弹性,就是那样柔韧而又不粘牙。牙齿和舌头的相互配合,齿颊留香就是那样实在而且有些超出想象!这样的味道,童年和少年时,传统的春节和每个农历节日,也都是真实地享受过。只是,自那以后,再没有品尝过这样的味道。所以,此时此刻,正在用赏玩的心态咀嚼着鸡肉的我,只觉得当下的味道,仿佛是初次尝试,而且是人间极品!

这一餐之后,“大厨”说,剩下的极品鸡肉,要每隔三五天才吃一次,这样才能让极品的香味,萦绕在口里长久一些。于是,就慢慢地,每隔几日品尝一次!到今天已是半个月过去了,极品的鸡肉,还有二次可以享用呢!

说着说着,我口腔里的唾液,又是泉涌了!